

Ingrediënten

6 eetlepels witte basterdsuiker
2 eetlepels kaneelpoeder
5 appels (Goudreinetten)
1 ei
250 gr zelfrijzend bakmeel
zout
flesje pils
frituurolie
poedersuiker

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Tussendoortje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Appelbeignets

Appelbeignets met pils 20 stuks

Hulpmiddelen

Appelboor, schuimspaan, keukenpapier

Vorbereiding

In diep bord basterdsuiker en kaneel door elkaar roeren. Appels schillen. Met appelboor klokhuizen eruit boren. Appels elk in 4 plakken snijden. Appelplakken door suiker-kaneelmengsel wentelen. Boven kom bakmeel en 1 theelepel zout zeven. In midden kuiltje maken. Ei in kuiltje schenken. Al roerend pils toevoegen. Ca. 5 minuten blijven roeren tot glad beslag ontstaat. Vergiet bekleden met keukenpapier.

Bereidingswijze

In frituurpan olie verhitten tot 175 C of tot er witte damp vanaf komt. Met vork appelplakken door beslag halen en in hete olie laten glijden. Met 4 tegelijk appelbeignets in ca. 4 minuten goudbruin frituren, halverwege met vork keren. Appelbeignets met schuimspaan uit pan nemen en in vergiet laten uitlekken.

Serveertips

Appelbeignets op schaal leggen en bestrooien met poedersuiker.